MINDENKIRE FIGYELÜNK!

ALDI

Superbrands 6×
14 16 17 18 19 20

TEGYÜNK MA A HOLNAPÉRT!

Gluténmentes termékeink

AZ ALDI-NÁL MINDENKIRE FIGYELÜNK!

Számunkra minden Vásárlónk elégedettsége fontos, ezért figyelünk arra, hogy a gluténmentes termékeink széles választékában a speciális táplálkozási igényű fogyasztók is megtalálják a mindennapi táplálkozásukhoz nélkülözhetetlenül szükséges élelmiszereket, legyen szó pl. kenyérfélékről, tésztákról, kekszekről vagy különböző húsárukról.

Tudjuk, a gluténmentes étrend gyakran élelmi rostban szegény. Az élelmirost-bevitelt a napi ajánlásnak megfelelő zöldség- és gyümölcsfogyasztással, gluténmentes nagy rosttartalmú gabonák és teljes kiőrlésű gluténmentes lisztek használatával lehet növelni. Nagy rosttartalmú gabona pl. a barna rizs, a köles, a hajdina, míg teljes őrlésű liszt pl. a barnarizs-liszt, a köles- és cirokliszt.

Kínálatunkban szereplő gluténmentes termékeink széles választéka igyekszik biztosítani azt az Ön számára, hogy a főzés és az étkezés semmi esetre se járjon lemondásokkal, sokkal inkább jelentse a változatosan elkészíthető, élvezetes és ízletes fogásokat.

Az Ön ALDI csapata

IMPRESSZUM:
A reklámkiadvány felelős kiadója az ALDI Magyarország Élelmiszer Bt., 2051 Biatorbágy, Mészárosok útja 2.
A kiadásért és a szerkesztésért felelős személy Bernhard Haider országos ügyvezető igazgató.
Receptek: Kovács Gréta, okleveles táplálkozástudományi szakember.

Gluténmentes vekni

- fehér vagy
- magvas

200 g
3925

gluténmentes

Gluténmentes toastszeletek

- natúr vagy
- magvas

250 g
82423

gluténmentes

Gluténmentes magvas vagy fehér vekni

szeletelt

- Pan Rustico vagy
- Pan Multigrano vagy
- Pan Blanco

250 g
705732 / 705731

gluténmentes

Gluténmentes zsemle

- fehér vagy
- magvas

2 x 65 g
704418

gluténmentes

Bio extrudált kenyér

kukoricás
130 g
38592

gluténmentes

Gluténmentes lapkenyér

180 g
48596

gluténmentes

AZON MELEGÉBEN!
FRISSEN SÜTÖTT PÉKÁRU

Glutén-, tej-, tojásmentes almás pite

100 g
711184

gluténmentes
laktózmentes
vegán

Édes ízek

Gluténmentes mini kuglóf

2 x 65 g
41660

gluténmentes

Gluténmentes spagetti

500 g
64560

gluténmentes

Balticovo

Sütésre kész palacsintatészta

500 g
708264

gluténmentes
laktózmentes

Gluténmentes fusilli

500 g
64559

gluténmentes

Gluténmentes penne

500 g
64559

gluténmentes

MEIJER GOLD

Étkezési keményítő

400 g
703254

gluténmentes

HAPPY HARVEST

Gluténmentes liszt

1 kg
59904

gluténmentes

Gluténmentes tésztasaláta

HOZZÁVALÓK:

250 g CARLONI - ENJOY FREE! gluténmentes fusilli
250 ml MILFINA - ENJOY FREE! laktózmentes habtejszín
3 ek. MILFINA - ENJOY FREE! laktózmentes tejföl 20 % zsírtartalommal
2 ek. LOMEE majonéz
1 ek. LOMEE mustár
20 g LYTTOS görög olívabogyó (zöld)
20 g LYTTOS görög olívabogyó (kalamata)
100 g MILFINA - ENJOY FREE! laktózmentes trappista sajt
ízlés szerint LE GUSTO tengeri só, őrölt fekete bors, oregánó és bazsalikom
néhány csepp frissen facsart citromlé

ELKÉSZÍTÉS:

1. A tésztát a csomagoláson leírtak alapján sós vízben megfőzzük, leszűrjük és hűlni hagyjuk.
2. A habtejszínt, a tejfölt, a majonézt és a mustárt összekeverjük, majd sóval, borssal, citromlével, oregánóval és bazsalikommal ízesítjük.
3. Az olívabogyókat és a sajtot apró darabokra vágjuk.
4. Végül minden hozzávalót alaposan összekeverünk és tálalás előtt a tésztasalátát néhány órára hűtőszekrénybe tesszük, hogy az ízek összeérjenek.

Elkészítési idő: kb. 25 perc
(előkészítés: 15 perc, főzés: 10 perc)

könnyű **3 fő részére**

Müncheni fehér kolbász
3 x 15 ml mustárral
300 g
17315

gluténmentes
laktózmentes

Téliszalámi
szeletelt
70 g
29677

gluténmentes
laktózmentes

Natúr vegán tömb
200 g
14657

gluténmentes
laktózmentes
vegán

Gluténmentes fasírtgolyó vagy stick
400 g
27709

gluténmentes

Krokett vagy hercegnőburgonya
1 kg vagy 600 g
703753

gluténmentes

Röszti
• mini vagy
• fűszeres
1 kg
703739

gluténmentes

Cukkinis kölesrizottó lazacfilével

HOZZÁVALÓK:

A KÖLESRIZOTTÓHOZ:
3 ek. BELLASAN olívaolaj
1 darab vöröshagyma
150 g HAPPY HARVEST (gabonaválogatás) köles
80 ml száraz fehérbor
700 ml alaplé
1 darab kisebb méretű cukkini
30 g MILFINA - ENJOY FREE! laktózmentes vaj
50 g CUCINA NOBILE Parmigiano Reggiano laktózmentes keménysajt

A LAZACHOZ:
400 g ALMARE SEAFOOD vadlazacfilé
ízlés szerint LE GUSTO tengeri só, őrölt fekete bors
frissen facsart citromlé
1 ek. BELLASAN olívaolaj

ELKÉSZÍTÉS:

1. A megtisztított és apróra vágott vöröshagymát a felforrósított olívaolajon üvegesre pároljuk, majd ráöntjük a kölest és átforgatjuk.
2. Hozzáadjuk a száraz fehérbort, majd ha elpárolgott az alkohol, folyamatos kevergetés mellett lassan felöntjük az alaplé harmadával.
3. A cukkinit megtisztítjuk és feldaraboljuk. Amint a köles felszívta az alaplevet, hozzáadjuk a cukkinit, majd felöntjük az alaplé fennmaradt részével. Ha a köles felvette az összes alaplevet, levesszük a tűzről, majd beletesszük a vajat és a sajtot.
4. A lazacfilét megmossuk és megtörölgetjük. A bőrénél beirdaljuk, majd sózzuk-borsozzuk.
5. Egy serpenyőben felforrósítjuk az olívaolajat, és a lazacot a bőrös oldalával lefelé elkezdjük sütni. Ha szépen megpirult a bőre, megfordítjuk és még kb. 3 - 4 percig tovább sütjük.
6. A lazacfilét egy sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük, meglocsoljuk néhány csepp frissen facsart citromlével és a 160 °C-ra előmelegített sütőben kb. 10 - 15 perc alatt készre sütjük.
7. A rizottót tálalás előtt még egyszer átkeverjük, majd a lazaccal tálaljuk.

Elkészítési idő: kb. 60 perc
(előkészítés: 15 perc, főzés: 30 perc, sütés: 10 - 15 perc)

közepes **2 fő részére**

Pulykamellsonka aszpikban

- klasszikus vagy
- zöldséges

120 g
705085

gluténmentes
laktózmentes

Csirke- vagy pulykamellsonka

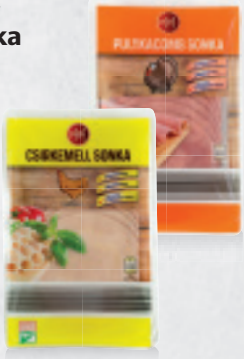
150 g
17900

gluténmentes
laktózmentes

Csirkemell- vagy pulykacombsonka

szeletelt
100 g
32160

gluténmentes
laktózmentes



Baromfiszelet vagy pulykaszelet

150 g vagy 100 g
20472

gluténmentes
laktózmentes

Szárnyassonka-variációk

szeletelt

- csirke- vagy
- pulykamellsonka

150 g
64656

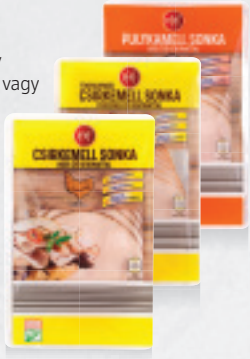
gluténmentes
laktózmentes

Fűszeressonka-variációk

- borsízű csirkemell vagy
- fokhagymás csirkemell vagy
- diós ízű pulykamell

100 g
56372

gluténmentes
laktózmentes



Csirkemellsonka

400 g
37945

gluténmentes
laktózmentes

Tavaszi baromfiszelet

100 g
703652

gluténmentes
laktózmentes

Felvágott-tál

- sertés vagy
- baromfi

150 g
701683

gluténmentes
laktózmentes

Prémium sertéssonka

- natúr vagy
- füstölt

200 g
64655

gluténmentes
laktózmentes

Zala felvágott

150 g
10054

gluténmentes

Uzsonnasonka

150 g
18136

gluténmentes

Kacsa- vagy libamájas

125 g
82478

gluténmentes

Mini sertésmájas

- natúr vagy
- majorannás vagy
- snidlinges

120 g
36324

gluténmentes
laktózmentes

Baromfirúd
1 kg
13138

gluténmentes

laktózmentes

Zöldséges vagy sajtos baromfipárizsi
500 g
10284

gluténmentes

zöldséges:

laktózmentes

Baromfipárizsi vagy füstös ízű pulykapárizsi
500 g vagy 400 g
10026

gluténmentes

laktózmentes

Sertéspárizsi
500 g
10053

gluténmentes

Koktél frankfurti virsli vagy sertéspárizsi
200 g vagy 150 g
43603

gluténmentes

laktózmentes

koktél frankfurti virsli:

PICK

Sertéspárizsi
400 g
31464

gluténmentes

Frankfurti vagy koktél frankfurti virsli

hámozott
- klasszikus vagy
- sajtos

400 g
45110 / 53017

gluténmentes

Bécsi virsli vagy koktél bécsi virsli

2 x 200 g
11388

gluténmentes

Csirke frankfurti vagy koktél csirke frankfurti

hámozott
400 g
41084

gluténmentes
laktózmentes

Füstölt bécsi pulykavirsli

2 x 200 g
64657

gluténmentes
laktózmentes

Baromfirudacska

1 kg
13131

gluténmentes

Sertésvirsli

500 g
31047

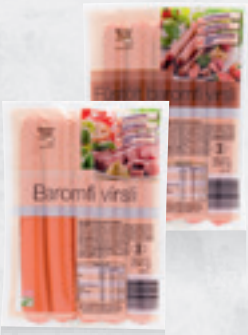
gluténmentes

Baromfivirsli

- natúr vagy
- füstölt

250 g
32159

gluténmentes
laktózmentes



Füstöltke

füstölt, hámozott baromfivirsli
- füstölt vagy
- sajtos vagy
- csípős

140 g
701326

gluténmentes
laktózmentes

Szezámtallér

HOZZÁVALÓK:

70 g HAPPY HARVEST szezámmag
20 g MILFINA - ENJOY FREE! laktózmentes vaj
1 darab GOLDLAND tojás
100 g HAPPY HARVEST nádcukor
3 ek. HAPPY HARVEST - ENJOY FREE! gluténmentes liszt
3 ek. MÜHLENGOLD étkezési keményítő
¼ tk. LE GUSTO tengeri só

ELKÉSZÍTÉS:

1. A szezámmagot egy forró serpenyőben folyamatos kevergetés közben néhány perc alatt megpirítjuk.
2. A vajat a tojással és a nádcukorral habosra keverjük, majd hozzáadjuk a gluténmentes lisztet, az étkezési keményítőt és a sót, végül a kihűlt szezámmagot is a masszához keverjük.
3. A sütőt 175 °C-ra előmelegítjük.
4. Egy sütőpapírral bélelt tepsire teáskanálnyi kupacokat formázunk a tésztából és az előmelegített sütőben kb. 7 - 8 perc alatt készre sütjük a tallérokat.

Elkészítési idő: kb. 15 perc
(előkészítés: 7 - 8 perc, sütés: 7 - 8 perc)

könnyű **20 - 25 darab**

Bio kölesgolyó

150 g
34135

gluténmentes
laktózmentes
vegán

Crunchy - gluténmentes kukoricapehely

- vegyes gyümölcsös vagy
- földimogyorós vagy
- sajtos

75 g
705337

gluténmentes

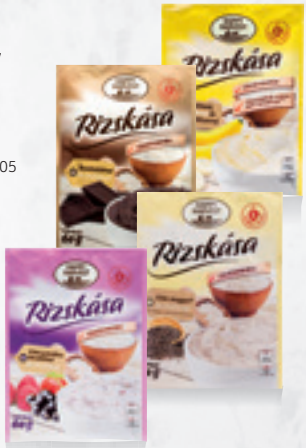
Rizskása

- erdei gyümölcsös vagy
- chia maggal vagy
- étcsokoládés vagy
- banános

60 g
82748 / 82749 / 82747 / 700805

gluténmentes

banános:
hozzáadott cukor nélkül



Puffasztott rizsszelet

- sós vagy
- natúr

100 g
80937

gluténmentes

Gluténmentes extrudált gabonapehely

- csokoládéízű vagy
- trió vagy
- gyümölcsös ízű

300 g
37483

gluténmentes
laktózmentes
vegán

Bio gluténmentes gabonapehely

- rizs-kukoricapehely, 250 g vagy
- fahéjas karika, 200 g

250 g vagy 200 g
701539

gluténmentes

rizs-kukoricapehely:
vegán

fahéjas karika:
vegetáriánus

Gluténmentes almás pite

HOZZÁVALÓK:

A TÉSZTÁHOZ:
8 darab GOLDLAND tojás
7 ek. GRANDESSA virágméz
160 g HAPPY HARVEST napraforgómag megőrölve
80 g BELLA őrölt mandula
160 g HAPPY HARVEST kókuszreszelék

A TÖLTELÉKHEZ:
10 darab alma
LE GUSTO őrölt fahéj és szegfűszeg
GRANDESSA virágméz
1 darab kezeletlen citrom reszelt héja

ELKÉSZÍTÉS:

1. A tésztához kikeverjük a tojások sárgáját a mézzel és 2 - 3 evőkanál forró vízzel. A tojásfehérjéket kemény habbá verjük.
2. A tojássárgás masszához hozzáadjuk az őrölt napraforgómagot, a mandulát és a kókuszreszeléket, végül óvatosan beleforgatjuk a tojásfehérjehabot.
3. A sütőt 180 °C-ra előmelegítjük.
4. A tésztát egy kb. 38 x 30 cm-es, sütőpapírral bélelt tepsiben kb. 25 perc alatt készre sütjük.
5. A töltelékhez megtisztítjuk, kimagozzuk és apró darabokra vágjuk az almákat. Ízlés szerint őrölt fahéjjal, szegfűszeggel, mézzel és reszelt citromhéjjal ízesítjük.
6. A megsült és kihűlt tésztalapot kettévágjuk. Az egyik tésztalapra rátesszük az almás tölteléket, majd óvatosan ráhelyezzük és rányomkodjuk a másik tésztalapot úgy, hogy az szeleteléskor ne váljon el a töltelétől.
7. Tálalás előtt pár órát pihentetjük.

Elkészítési idő: kb. 2 óra 45 perc
(előkészítés: 20 perc, sütés: 25 perc + 2 óra pihentetés)

közepes **20 szelet**

HAPPY HARVEST enjoy free!

Gluténmentes szelet

- kesudiós vagy
- földimogyorós vagy
- szezámmagos-áfonyás

6 x 30 g
53120

gluténmentes
laktózmentes

HAPPY HARVEST enjoy free!

Csokoládés müzliszelet

28 g
85592

gluténmentes
laktózmentes

Choceur

Csokoládé maltittal

többféle
90 g
86130

gluténmentes
hozzáadott cukor nélkül

enjoy free!

Gluténmentes keksz

- tejcsokoládés, 100 g vagy
- mogyorós, 100 g vagy
- sárgabarackos, 80 g

100 g vagy 80 g
84700

gluténmentes

BioTechUSA
VITAMINE UND SPORTNAHRUNG

Zero Bar proteinszelet

- dupla csokoládés vagy
- csokoládés-karamellás vagy
- csokoládés-mogyorós

50 g
79544 / 18626 / 18596

gluténmentes
laktózmentes
hozzáadott cukor nélkül

Grandessa enjoy free!

Laktóz- és gluténmentes jégkrém

- csokoládé vagy
- vanília

500 ml
12685 / 12684

gluténmentes
laktózmentes
hozzáadott cukor nélkül

gullón

Chip Choco omlós keksz

130 g
55889

gluténmentes
hozzáadott cukor nélkül

Almondy

Gluténmentes torta

- Milka vagy
- Daim vagy
- Toblerone

400 g
84208

gluténmentes

SEGÍTJÜK A TÁJÉKOZÓDÁST!

Keresse az alábbi jelöléseket üzleteinkben a termékek mellett!

- GLUTÉNMENTES
- LAKTÓZMENTES
- VEGÁN
- VEGETÁRIÁNUS
- HOZZÁADOTT CUKOR NÉLKÜL
- CSÖKKENTETT CUKORTARTALOM
- BIO
- PÁLMAOLAJ-MENTES

MIX
Felelős forrásból származó papír
FSC® C113463
www.fsc.org

FSC®-tanúsítvánnyal rendelkező papírra nyomtatva.

Értékesítés kizárólag háztartási mennyiségben. A kiadványban megjelenített termékfotók tájékoztató jellegűek, a termékillusztrációk csupán elkészítési, illetve tálalási javaslatként szolgálnak, a termékek dekoráció nélkül kerülnek értékesítésre. Bár a kiadványban szereplő adatokat gondosan ellenőriztük, esetleges helyesírási, jelölési, számítási, szerkesztési vagy nyomtatási hiba, ill. nyilvánvaló tévedés miatt nem áll módunkban felelősséget vállalni.

aldi.hu